TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

Sayı: 3 Haziran 2009

Bu Ay ki Konuğumuz
Ozguluntarifleri.com

Cafe Royal
Buttermilk
Biscuit

Yemek Etkinlikleri
Bu ay kimlerdeyiz?

Ferahın Mutfağı
2.Yemek Yarışması

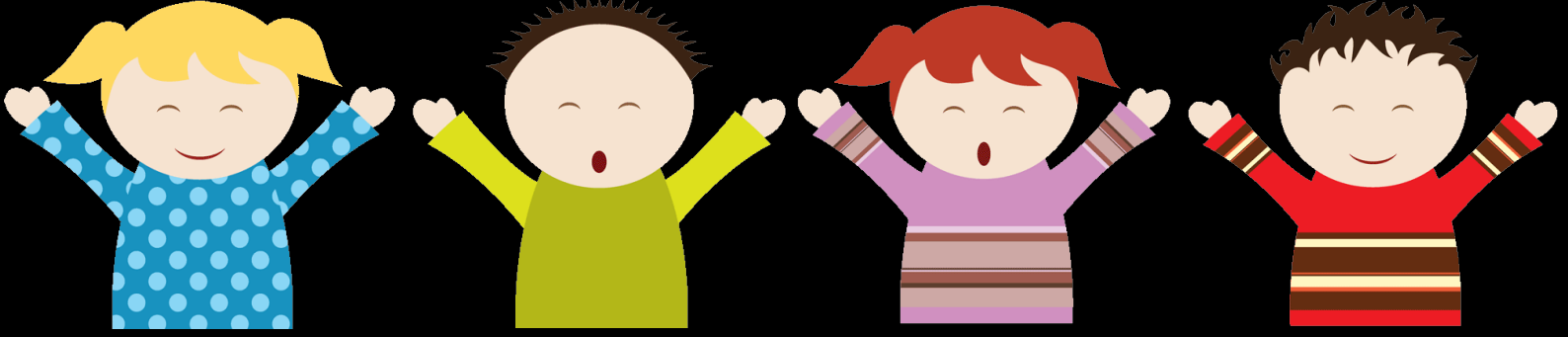
Yazılarıyla

Birsen Kaplan
Begüm Mol
Didem Resne
Ferah A.Tırıç
Seda S.Bozkaya
Zehra Gürgen

İÇİNDEKİLER

05 Editörden
06 Acıbadem Kurabiyesi
08 Yalancı Suşi
10 WWW.
14 Tavuk Göğüslü Güllaç
16 Kabaklı Sarma Tatlısı
18 Pratik Bilgiler
19 Biraz Ordan Biraz Burdan
22 Kavuk Kebap
24 Hellim Peynirli Salata

26 Yemeğe Misafirim Var
34 İlginç Mutfak Aletleri
35 Yemek Yarışması
37 Yemek Etkinlikleri
38 Cafe Royal
42 Zeytinyağlı Yer Elması
44 Adım Adım Marshmallow
48 Hayat Bir Kere
50 Patates Sepetinde Bakla
52 Terbiyeli İncik Haşlama
54 İletişim



Yaşasın Yemek Yemek

ferahinmutfagi.com

editörden

Merhaba

Bu sayımızda yine özel tatlara ve güzel konulara yer verdik.
Sıcaklar kapımızı çalmışken, yaz günlerinin çok tüketilen tatlarından biri olan dondurma, Zehra Gürgen`in yorumuyla bizlerle. Birsen Kaplan da blogunda gerçekleştirdiği anket ile bu ay ki menüsünü belirledi. Didem Resne, CafeRoyal bölümü ile bizlerle birlikte olacak.

Ve bu ayki blog/site konuğum Özgül`ün tarifleri . Sizlere sunacağımız yepyeni tarifleri beğeneceğinizi umuyorum.
Aynı zamanda geleneksel hale getirmeyi planladığımız 2.Yemek yarışmamız bu ay başlıyor. Yarışma ile ilgili detaylı bilgileri de dergimizde bulabileceksiniz.

Tüm babaların, Haziran ayının 3. haftası olan 21 Haziran babalar gününü, saygı ve sevgilerimle kutluyorum.

Ayrıca yemek tariflerini yayınlamama izin veren ve beni yanlız bırakmayan tüm yemek severlere teşekkürlerimi yolluyorum ve sizlere 3.sayımızı sunuyorum.

Ferah A. Tunç

Acıbadem Kurabiyesi

Malzemeler

- 1,5 Su Bardağı şeker
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay bardağı yoğurt (2 tepeleme yemek kaşığı)
- 250 Gr. Yumuşak margarin (tereyağı)
- 1 Su bardağı ince çekilmiş acı badem
- 3 Su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu

Hazırlanması

Tüm malzemeyi bir kap içinde karıştırıp yumuşak hamur yapalım. Hamur dan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlatalım avuç içinde biraz yassılatıp tepsiye dizelim.
200 derece önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika üstü kızarana kadar pişirelim.

Malzemeler

- 3 Adet orta boy patates
- 3 Adet orta boy havuç
- ½ Çay bardağı zeytinyağı
- 2-3 Diş sarmısak
- 1 Demet pazı yaprağı
- ½ Limon
- Tuz

Yalancı Suşi

Hazırlanması

Pazı yapraklarını kaynar su da çok az haşlayıp suyunu süzelim.
Patates ve havuçların dış yüzeylerini soyup küçük parça şeklinde doğrayıp tencereye koyalım.
1 su bardağı su ilave edip kaynamaya bırakalım .
Patates ve havuç yumuşayınca ocaktan alıp havuçları ayırıp , patatesleri ezelim .
Sarmısak, tuz ve zeytin yağı ilave edip karıştıralım.
Haşlanmış havuçları dört parçaya keselim.
Pazı yaprağını serip ortadaki damarı kesip alalım.
Patates harcından bir miktar koyalım.
Ortasına bir parça havuç koyup dolma sarar gibi uçları açık şekilde rulo yapalım.
Diğer kalan pazılara da aynı işlemi uygulayalım.
Sarılmış pazıları 2 parmak eninde keserek servis tabağına yerleştirelim .
Üzerine limon ve zeytinyağı karışımı gezdirelim.

Ozguluntarifleri.com

www.

Ozguluntarifleri.com

Bu ay yine beğenilen, yemek severler tarafından takip edilen bir site Özgülüntarifleri ve Özgül hanım ile birlikteyiz. Kendisinin yazdıklarından ne denli sıcak ve cici bir anne olduğunu hissetmemek imkansız. Aşağıda sorularıma verdiği cevapları okurken dergi içindeki tariflerine bakmayı unutmayın.

Okuyucularımıza kendinden bahseder misin ?

Evliyim.İki yaramaz erkek ve bir şirin kız çocuk annesiyim. Tatlı mı tatlı bir de kız torunum var. İzmir`de yaşıyoruz. Asıl mesleğim ögretmenlik ama 2. mesleğim anneliği tercih ettim. Sevdiklerime güzel yemekler yapmak, değişik lezzetler bulup denemek, ve bunları sizlerle paylaşmak beni mutlu eden hobilerimden.

N e k a d a r z a m a n d ı r yayındasın ?

17-02-2006 tarihinden beri yayındayım … Dolu dolu tam 4 yıl oldu.

Ozguluntarifleri.com dan önce blogcu da yayındaydın. Ozgulun tarifleri niye blogcu da devam etmedi ?

Bunu kısaca özetlersek ozguluntarifleri.com ile kendi evime taşınmış oldum .

Blog sitelerinde site açısından kontrol tamamen benim elimde değildi .

Sitemi kendimi ifade edecek şekilde düzenleyemiyordum . Bu aynen kirada oturduğunuz evin duvarlarına çivi çakamamak gibi. Şimdi kendi evimdeyim ve tamamıyla kendi istediğim şekilde.

Evet belki blogcu da da devam edebilirdim ama iki site ile kalbimi ikiye bölmektense; bir site üzerinde yoğunlaşıp tüm kalbimle en iyisini yapmaya calışmak bana daha uygun geldi.

Biliyorum ki tariflerinden ve deneyimlerinden yararlananlar çok. Peki sen nasıl karar verdin 2006 yılında başlayan blog hayatına ?

Yeni tatlar yeni lezzetler yaratmayı seviyorum. Yaptığım yemeklere bayılan bir ailem var. Evliliğimin ilk yıllarından beri, denediğim her tarifi, ajandalarıma yazdım. Yıllarca tecrübelerimle birlikte ajandalarım birikti, birikti.. Artık paylaşma vakti gelmişti.

Sitenden anladığım kadarıyla bir ayırım yok. Mesela sadece yemek yaparım,tatlılar-pastalar tarzım değil demiyorsun. Ama illaki gönlün de yaparken çok zevk aldığın bir kategori vardır değil mi ?

Sadece yemek yapmaya özen göstersem, tatlıları pastaları; cocuklarımın, dışardan alıp yemeleri hiç içime sinmezdi Ya da tam tersine, pasta-tatlı yapsam,yemeği önemsemesem,cocuklarım dışardan yemeye alışacaklar, beslenme düzenleri bozulacaktı. Anlayacağınız, onların dışardan yememeleri için herşeyi yaptım.Siteme, evimin mutfağını yansıttığım için tatlılar,pastalar, kurabiyeler,yemekler, aperatifler hepsi bir arada ve her yaptığım yiyecekte "sevgim" var.

Yemek yaparken şarkı söylerim, eğlenirim. Ama pasta ve tatlı yapmak, benim için ayrı bir zevk.

Türk Mutfağının yemekleri dışında Dünya Mutfaklarından yemekler yapar mısın ?

Türk mutfağının dışına zaman zaman çıkarım. Yabancı yemek sitelerini ve yemek kitaplarını takip ediyorum, bana ilginç gelen damak zevkimize uygun tarifleri biraz değistirerek uyguluyorum yeni tadlar keşfetmek değişik lezzetler sunmak beni mutlu ediyor.

Yaptığın yemeklerin olmazsa olmazı varmı dır?

Yaptığım yemeklerin olmazsa olmazı sevgimdir. Tüm yemeklerime, tatlılarıma, pastalarıma mutlaka sevgimi katarım. Yemeklerinize katacağınız ve hiç bir yerde satılmayan, ancak mutlaka eklenmesi gereken,eklenmez ise yaptığınız yemeği lezzetsiz kılan şey ; SEVGİ.

Her zaman yaptığın, özenerek hazırladığın akşam yemeğini gelen misafirlerin beğenmedi. Tepkin nasıl olur ?

Tabiki doğal olarak çok üzülürüm ama bozuntuya vermem, çünkü ben elimden gelenin en iyisini yaparım. Ama, yemek zevklerini sorup öğrenmeden de göndermem. Bu güne kadar benim yemeklerimi beğenmeyen misafirim cıkmadı. Bu konuda kendime kesinlikle çok güvenirim.

Hergün aksatmadan ziyaret ettiğin siteler varmı ? Nereler ?

Arkadaşlarımın bloglarını izlerim. Yaptıkları tariflere bakarım, begendiğim tarifleri denemek üzere listeme kayıt ederim. Yorumlarımı belirtirim. Çünkü yemekler, ancak, yorumlarla lezzet bulur. Bol bol sörf yaparım. İlginç yazılar, kayıtlar, forumlar ve yabancı yemek sitelerini gezmek, bildiklerime yeni fikirler katar.

Son olarak dergi okuyucularımıza, seni takip edenlere, blog ve site sahiplerine iletmek istediğin birşey varmı ?

Evet.Lütfen,sayfamdaki tariflere yorumlarınızı ekleyin ki, tariflerim tamamlansın.

Hazırlayan : Ferah A.Tırıç

engellerikaldir.com

Kalbini engelleme,
engelleri kaldır!

Tavuk Göğüslü Güllaç

Malzemeler

- 4 Yaprak güllaç
- 1 Paket Dr.Oetker tavuk göğsü
- 2 Su bardağı süt
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- 1.5 Su bardağı kırılmış ceviz
- 1 kahve fincanı gül suyu

Serbet için

- 2 Su bardağı şeker
- 2,5 Su bardağı su

Hazırlanması

Tavuk göğsünü süt ile karıştırarak pişirelim (kıvamı normalinden katı olacak)
Ilıyınca tereyağını ilave edip mikserle çırpalım.
Bir yaprak güllacı suyla ıslatalım.
Küçük bir kaseye, ikiye katlayıp dışa taşacak şekilde yerleştirelim.
Önce bir miktar ceviz , sonra tavuk göğsünden 4/1 bölümünü kasenin icine koyalım ,dışa taşan güllaç yaprağını kapatalım (bohça kapatır gibi)
Kaseyi servis tabağına ters çevirelim.
Diğer güllaç yapraklarına da aynı işlemi tekrarlayalım.
Ilık şerbeti ve gül suyunu üzerine gezdirerek dökelim .
Kalan cevizleri güllaçların üzerine serpiştirelim.

Ozguluntarifleri.com

Malzemeler

- 1 Paket baklavalık yufka
- Orta büyüklükte 1/2 bal kabağı
- 125 Gr. Tereyağ
- 1/2 Su bardağı sıvıyağ

Şerbeti İçin

- 4 Bardak su
- 4 Bardak şeker
- 1 Çorba kaşığı limon suyu

Kabaklı Sarma Tatlısı

Hazırlanması

Baklavalık yufka da dikkat etmeniz gereken paketi açılınca süratle kullanmanız gerekiyor. Çok hassas ve hemen kuruma yapıyor. Kuruyunca da kullanmanız zor oluyor. O yüzden paketi açıp yufkaları tezgahın üzerine çıkartın ve üzerine nemli bir bez örtün. Çalışmanız esnasında yufkalarınız kurumayacaktır.

Önce şerbeti hazırlamanızda fayda var. Zira ılık kullanmanızı tavsiye ederim. Şeker ve su yu birlikte kaynatıp indirmeye yakın limon suyunu da ilave edin. Bir taşım daha kaynatıp ateşten alın ve kenarda ılınmaya bırakın.

Diğer tarafta balkabağını soyup rendeleyin. Tereyağı eritip sıvıyağı da ekleyin. Yufkaları ortadan ikiye bölün. Kenarlarına bir miktar da rendelenmiş kabak yerleştirin ve rulo şeklinde sarıp dolayın. Tüm Yufkaları bu şekilde çalışıp tepsiye dizin. Erimiş yağı fırça yardımı ile bolca tatlıların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 C'lik fırında kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra fırından çıkarınca tatlınızı biraz ılınması için bekletin. Daha sonra ılık tatlınızın üzerine ılık şerbeti gezdirin. İster yeşil fıstık ister ceviz ile süsleyip servis yapabilirsiniz.

Eyas-cookies.blogspot.com

editörün seçimi

Pratik Bilgiler

Domatesleri dikey olarak dilimlerseniz kestiğinizde daha az sulanır.

Eti pişirmeden önce tuzlamayın. Tuzlarsanız et sulanacağı için hem lezzetini kaybedecek, hem daha geç pişecektir.

Bademlerin kabuklarını kolay soymak için kaynayan suda 5 dakika bekletin.

Biraz Ordan Biraz Burdan ...

Zehra Gürgen

zehragurgen@gmail.com

DONDURMA DEYİNCE...

Mutfak her zaman bir terapi olmuyor benim için. Hele İzmir'in sıcakları bastırınca o güzelim çiolatanın kokusu bile beni mutfakta durmaya ikna etmeye yetmiyor.

Nasıl ki alış - verişlerimizde havanın durumuna göre mağazadaki kıyafetlere sarılıyorsak mutfakta da aynı şekilde mevsime göre saldırıyoruz malzemelere. Bu mevsim revaçta bol bol meyve var, daha çok serinlik veren, hafif tatlara yöneliş var. Evet anladınız; dondurmalar, sorbetler,buz gibi soğuk içecekler gözümüze çok güzel görünmeye başladı.

Çok sevdiğimiz dondurma süt, krema ve meyve /çikolata vb zenginleştirici bir malzeme ile, sorbet ise esasen meyve, limon suyu ve şuruptan oluşmaktadır. Dondurmanın yumuşak kıvamına nazaran sorbetin buzlu yapısı çarpıcı olabilmekte. Sonuçta damak zevkimize göre kimi dondurma kimide sorbeti çok beğenir.

Bana sorarsanız ikisine de hayır demem. Daha da kötüsü hiçbir çeşidine de hayır diyemeyenler denim.

Eğer sizde yaz kış dondurma tutkunu iseniz tavsiyem kolay bir tarifle işe başlayarak bir defa da olsa evde yapmayı denemeniz.

Evde yaptığınızın yoğun ve zengin tadın ne kadar özel olduğunu keşfedeceksiniz.Heleki biz anneler için canımızdan değerli yavrularımıza ellerimizle hazırladığımız sağlıklı dondurmaları yedirmek ve birde "harikasın anneciğim" ödülünü almak her zorluğa değiyor.

Ama bu dondurma denilen tutku nasıl ve ne zaman giriverdi insanoğlunun hayatına?

Dondurma dediğimiz bu güzel yumuşak ve ferahlatıcı tad 3000

yıl önce ,tahminen de Çin'liler tarafından icad edilmiş, Avrupa ise dondurma ile Marco Polo aracılığıyla tanışmış. Ama Roma'lılar geliştirmiş, Neron'un dağlardan kar toplatıp üzerine bal ve meyveler koydurarak yediği bilinmekte ki hala Anadoluda temiz doruklar da kar toplanıp pekmezle yenmektedir.

Dondurma ve sorbet (şerbet) kısa sürede İtalya, Fransa ve İngiltere'de yaygınlaşmış ve geliştirilmiş. Anadolu da ise dövme dondurma "Maraş Dondurması" meşhurdur. Kolay erimeyen yapısı ile kesilerek ancak servis edilen bu dondurma salep katılarak koyulaştırılmış kaynamış süt kepçeyle karıştırıla karıştırıla soğutulur. Etrafı kalın bir buz tabakası ile kaplı olan karışım dövüle dövüle dondurulur.

Ya çok sevdiğimiz külah ne zaman dondurma ile buluştu derseniz o 1904 yılında ABD Philadelphia'da ortaya çıkıyor. Zamanla dondurma kralların tahtından halkın sofrasına girer oluyor.

Fransa'da zamanla dondurma çeşitleri o kadar artmış ve yaygınlaşmış ki 19. yy'da "Kremalı Dondurma Yönetmeliği" oluşturulmuş.

Dondurmalı peynir, dondurmalı bisküvi'de Paris'te icat edilmiş. Biz ise dondurmamızı ,yeri gelince sütlü içeceğimize katar, daha zengin ve serin bir içecek hazırlarız.

Zaman zaman kekimizin, suflemizin, pastamızın yanına yakıştırırız.Pek sevdiğimiz Türk tatlılarının yanına kesme dondurma koyar kaloriyi ikiye katlarız ama hiç pişmanda olmayız.

İster tek başına kaşık kaşık, ister üzeri çikolata sos kaplı, ister başka bir tatlının yanında eşlik ederken hiç mi hiç farketmez.

Dondurma gibisi yoktur!

Malzemeler

- 500 Gr. Az yağlı koyun kıyması
- 5 Adet patlıcan
- 5 Adet orta boy patates
- 2-3 Dilim bayat ekmek
- 2 Adet kuru soğan
- 3-4 Diş sarmısak
- 1 Tatlı kaşığı köfte baharı
- 3-4 Dal ayıklanmış kıyılmış maydanoz
- 2 Yemek kaşığı salça
- 250 Gr. Rendelenmiş kaşar
- Yeterince tuz

Kavuk Kebap

Hazırlanması

Kıyma, ıslatılmış ekmek, rendelenmiş soğan, maydanoz ve tüm baharatlar karıştırılıp iyice yoğurulur.
Cevizden biraz daha büyük iri toplar yapılır.
Diğer yandan patlıcanlar alacalı soyulur.
Boydan 1 cm kalınlığıda şerit halinde doğranır.
Tuzlu suda 10- 15 dakika bekletilip süzülür.
Patatesler soyulup ince dilimler şeklinde doğranır.
Bir tavada kızgın yağda kızartılır.
Küçük kaseye kızartılan patlıcan şeritlerinden üç adet çaprazlama serilir.
Ortasına hazırlanan köftenin bir tanesi konup patlıcan şeritler kapatılır.
Kase ters çevirilip fırın tepsisine konur.
Kalanlara ayni işlem uygulanır.
Üzerlerine patates dilimleri konularak, iki su bardağı ılık suda eritilmiş salçalı su dökülerek 250 derecede onceden ıstılmış fırına konur.
Suyunu çekene kadar 15- 20 dakika pişirilir.
Fırında pişmek üzereyken, üzerine bol miktarda rendelenmiş kaşar serpilip beş dakika kadar daha fırında bekletip çıkarıp sıcak servise sunulur.

Ozguluntarifleri.com

Hellim Peynirli Salata

Malzemeler

- 1 Adet Yufka
- 2 Yaprak marul
- 1 Parça reyhan
- 4 Dilim hellim peyniri
- 2 Tane salatalık turşusu
- 1 Yemek kaşığı süt mısır
- 1 Yemek kaşığı Meksika fasülyesi
- 1 Tane taze kırmızı biber
- 1 Dal taze biberiye

Hazırlanması

Geniş bir tencerenin içine biraz sıvıyağ koyup iyice ısındıktan sonra 1 yufka içine atılır ve hemen ortasına bir yemek tabağı koyulur kızartılır. Hellim peynirlerini ikiye bölüp yanmaz tavada iki yüzünüde kızartın. Kızartığımız yufkayı salata kasesi olarak kullanıp tüm malzemeleri keyfinize göre yerleştirebilir ve üzerine sızma zeytinyağı dökebilirsiniz.

Yesimlitarifler.blogspot.com

editörün seçimi

Yemeğe Misafirim Var

Birsen Kaplan

Merhabalar...
Yazı iyiden iyiye hissettiğimiz bu ayda 2. bölümle yine burdayım. Bir önceki sayıda göstermiş olduğunuz ilgi ve destekleriniz beni çok mutlu etti. Buradan tekrar hepinize çok teşekkür ediyorum.
Bu ay biliyorsunuz sizin seçtiğiniz öğünle , sizin seçtiğiniz menüyle buradayım. Blogum da gerçekleştirmiş olduğum ankette "En çok çay saatine misafirimiz oluyor" dediniz ve çay saati için birşeyler hazırlamamı istediniz. Peki menüde neler olsun dediğim de ise büyük çoğunluk bu menüyü oyladı ve bu ayki bölümü oluşturmamı sağladı. Oylama ve katılımlarınız için hepinize ayrıca teşekkür ediyorum.
Biliyorsunuz çay saati, gün sofrası biz hanımlar için çok önemli. Hem sunumu hem farklı tariflerin olduğu bir çay saati hazırlamak hepimizin ortak isteği. Size biraz farklı olacak bir menü hazırladım. 4 çeşit tuzlu 2 çeşit tatlı olmak üzere toplam 6 çeşit li bir menü. Mevsim meyvesi olarak çilek kullandım. Bol yeşillikli bir köfteyle birlikte patatesli bir de salata yaptım.

Menü

Sevgi Salatası
Sıkma Köfte
Midye Börek
Pirinçli Börek
Karagöz Tatlısı
Çilekli Pasta

Yeşilliklerin ve çileğin solmaması için bu hazırlıkların alışverişini 1 gün önceden tamamladım. Alışverişten eve gelince karagöz tatlısının şerbetini kaynatıp soğuttum. Çilekli pastanın pandispanyasını pişirdim. Yeşillikleri yıkayıp kurulayıp dolaba kaldırdım. Ben evde pratik olması açısından her zaman kavanozda vakumlanmış kavrulmuş soğan bulundurduğum için köftenin hazırlığını ertesi güne bıraktım ama siz böyle yapmayacaksanız soğanıda akşam kavurmanızı öneririm.

Menümü gerçekleştirmeye midye börekten başladım.

Midye Börek

Malzemeler

- 2 Adet Yumurta
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı yaşmaya
- 1 Çay bardağı yoğurt
- 1 Çay bardağı ılık su
- Tuz
- Aldığı kadar un

Diğer Malzemeler

- 1 Paket erimiş margarin
- Peynir
- Susam

Hamuru için 1 yumurta sarısı hariç diğer malzemeleri karıştırıp bir hamur yoğuralım.Bu hamuru 4 parçaya bölüp oklava ile ince açalım. Hepsinin üstüne erimiş margarini sürelim. 2 tanesini üstüste koyalım. 2 tanesini rulo saralım. Dolapta biraz bekletelim. Sonra çıkarıp 3 parmak kalınlığında keselim.Tepesinden bastırıp içine peynirini koyup çok bastırmadan kapatalım. Yumurta sarısı sürüp ısıtılmış 180C'de pişirelim.

Çilekli pastamın kremasını pişirip soğumaya bıraktım.

Çilekli Pasta

Malzemeler

- 1 Adet pandispanya

İç kreması için

- 2 Su bardağı süt
- 1 Çay bardağı tozşeker
- 1 Çorba kaşığı un
- 1 Tatlı kaşığı nişasta
- 1 Çorba kaşığı margarin
- 1 Paket vanilya

Dış kreması için

- 1 Paket krema
- 1 Poşet krema sertleştirici
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1 Poşet krem şanti
- 1 Su bardağı süt

Diğer malzemeler

- Ayıklanmış çilek
- Hindistancevizi
- Frambuaz sos

Kremayı pişirip içine margarin ve vanilya ekleyip çırpalım.2 çorba kaşığı frambuaz sosunu bir su bardağına koyup üstüne su doldurup karıştıralım. Pandispanyayı 2'ye kesip hazırladığımız frambuaz sosla ıslatalım. Arasına kremayı sürüp doğranmış çilekleri yayalım. Üstüne biraz frambuaz sos dökelim.Üstüne biraz krema sürüp üst katı kapatalım.Üst kreması için bir çukur kaba tüm malzemeleri koyup çırpalım. Kıvama gelince pandispanyayı bu kremayla kaplayalım.Üstünü hindistan ceviziyle süsleyelim. Dolapta bir kaç saat dinlendirip servis yapalım.

Karagöz tatlımın hamurunu yoğurup dinlendirip pişirdim.

Karagöz Tatlısı

Malzemeler

- 1 Paket margarin
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1 Tane yumurta
- 2 Çorba kaşığı yoğurt
- 2 Çorba kaşığı kakao
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

Şerbeti için

- 4 Su bardağı tozşeker
- 4 Su bardağı su
- Biraz limon suyu

Şerbeti kaynatıp soğumaya bırakalım. Hamuru için yoğurma kabına margarin,şeker,yumurta ve yoğurdu ekleyip karıştıralım. İçine biraz un, vanilya ve kabartma tozu ekleyip yoğuralım. Hamur tam kıvama gelmeden 4'de birini ayıralım. Kalan hamura un ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapalım. Ayırdığımız 4'de birlik hamura kakao ekleyip yoğuralım. Sade hamuru tezgahta dikdörtgen olacak şekilde elimizle açalım. Kakaolu hamuru sade hamurun boyunda silindir haline getirelim. Hamurun kenarına bu ruloyu koyup saralım ve dolaba koyalım.1 saat kadar dolapta dinlenen hamuru keskin bir bıçakla 1 parmak kalınlığında keselim. Şeklini yuvarlak hale geririp tepsiye dizelim. Isıtılmış fırında kızartalım. Fırından tepsiyi çıkarıp ilk sıcaklığı çıkınca şerbetini döküp çekmesini bekleyelim.

Patatesi haşlayıp salatamı yaptım.

Sevgi Salatası

Malzemeler

- 4 Tane patates
- 2 Tane havuç
- 2 Çorba kaşığı mayonez
- 2 Tane közlenmiş kırmızıbiber
- 1 Limon suyu
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızıtozbiber
- Sıvıyağ

Patatesi soyalım. Tencereye doğranmış patates ve havucu koyup kaynar su ekleyip iyice haşlayalım. Haşlanınca suyunu süzelim. Bir kaba alıp içine tuz,baharat,limon suyu ve sıvıyağı koyup yoğuralım. Tezgaha strech i yayalım. Üstüne patatesli karışımı dikdörtgen olacak şekilde yayalım. Üstüne mayonezi sürelim. Uç kısmına kırmızıbiberi dizelim ve strech in yardımıyla rulo hale getirelim. Bu haliyle 1 veya 2 saat dolapta bekletelim.Sonra dilimleyip servis yapalım.

Sıkma köftenin köftelerini yaptım.

Sıkma Köfte

Malzemeler

Hamur Malzemesi İçin

- 2 Su bardağı yarma(Yöresel)
- Su
- Tuz

Sos Malzemesi İçin

- 2 Tane kuru soğan
- 5,6 Tane sivribiber
- 2,3 Tane domates
- Sıvıyağ
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızıbiber
- Nane
- Maydanoz

Yarma,tuz ve suyu karıştırıp sert bir hamur yapalım. Fındık büyüklüğünde toplar yapıp avucumuzun içinde yuvarlayıp hafif bastıralım. Sos malzemesi için soğanı doğrayıp yağda hafif öldürelim. İçine doğranmış biberide ekleyip iyice kavuralım. Kavrulunca içine domatesleride koyup suyunu çekene kadar pişirelim. Suyunu çekince tuz ve baharatlarını ekleyip altını kapatalım. Büyükçe bir tencerede tuzlu suyu kaynatalım. İçine köfteleri koyup haşlayalım. Haşlanınca suyunu süzüp sos tenceresine koyalım. Tencerenin altını açıp 5 dakika kadar kısık ateşte köftelerle sosu kavuralım. Servis tabağına alıp maydanozla süsleyelim.

Pirinçli böreğimi hazırlayıp dolaba kaldırdım.

Pirinçli Börek

Malzemeler

- 4 Tane yufka
- 1 Su bardağı süt
- 1/2 Su bardağı sıvıyağ
- 1 Yumurta

İç Malzemesi

- 200 Gram orta yağlı kıyma
- 1 Tane kuru soğan
- 1 Su bardağı haşlanmış pirinç
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızıtozbiber
- Sıvıyağ

kıyma ve soğanı güzelce kavuralım. İçine tuz, baharat ve haşlanmış pirinci katıp karıştıtalım. Soğumaya bırakalım. Yufkaları 4'e bölelim. Bir kasede süt ve yağı karıştıralım. Bir üçgen yufkaya sütlü karışımı sürüp dikdörtgen katlayalım. Ortasına harcı koyup bohça şekline getirelim. Bütün yufkalara aynı şeyi yaptıktan sonra üstüne yumurta sarısı sürüp ısıtılmış orta ısılı fırında nar gibi kızartalım.

Bu sefer misafirlerime açık bir menü sunmak istediğim için masamda ufak tefek hazırlıklar yaptım. Misafirlerimin gelmesine 1 saat kala böreği ve midye poğaçayı fırına verdim. Sıkma köfteyi haşlayıp sosuyla kavurdum. Masama hazırladıklarımı götürüp misafirlerimi beklemeye başladım.

Bu sayıda gün menünüze yardımcı olmak asıl hedefimdi. Umarım size biraz da olsa yardım etmişimdir. Bir sonraki sayıda şık masalarla buluşmak üzere sağlıcakla kalın.

İLGİNÇ MUTFAK ALETLERİ

Artık sağa sola yağ dökmek bulaştırmak yok Chef`n yine bizleri düşünmüş.

Chef'n Oil Wand

Thisnext.com

Üzerine koyduklarınızı kaydırmadan düşürmeden taşımanızı sağlıyor.

Lappers Dining Trays

Ferah'ın Mutfağı

2. YEMEK YARIŞMASI
1-30 HAZİRAN 2009

Aşağıda kuralları ve şartları okuyacağınız yarışmaya; yöresel, dünya mutfaklarından veya kendi tariflerinizle katılabilirsiniz. Amacımız biraz eğlenmek, eğlenirken de yeni arkadaşlar edinmek, yeni tarifler keşfetmek. Sizlerin katılımı ile gerçekleşecek bu yarışma Ferah'ın biraz sıcak biraz soğuk, bazen acı bazen tatlı ama herzaman sevgi dolu mutfağında ödüllenecek. Neden sizin tarifiniz ve sunumunuz olmasın! Yarışmaya katılan arkadaşlara bol şans. Destekleyen tüm dostlara teşekkürlerimi sunuyorum.

Ferah'ın Mutfağı 2.Yemek Yarışması kategorileri

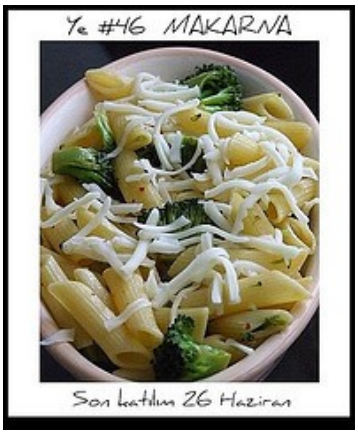
- SALATALAR
- ET VE TAVUKLU YEMEKLER
- SEBZELİ YEMEKLER
- TATLILAR VE PASTALAR
- HAMUR İŞLERİ (KEK,BÖREK,KURABİYE)

KURALLAR VE ŞARTLAR

1. Katılacağınız kategoriyi, isminizi ve ülkenizi **ferah@ferahinmutfagi.com** adresine aşağıda belirtilen şekilde fotoğraf ve tarifinizi ekleyerek gönderiniz.
2. Katılımcı yanlızca bir kategoride yarışabilecektir.
3. Yarışmaya yaptığınız yemeğin **en az 2 adet fotoğrafı** ile katılmanız gerekmektedir. Bu fotoğraflardan ilki yapılış aşamasındaki, diğeri servis edilecek halini göstermelidir.
4. Her kategori 15 kişi ile sınırlıdır. Tarifleriniz gönderme sırasına göre sitemize eklenecektir.
5. Her kategoride bir kişi birinci seçilecektir.
6. Yemek tarifleriniz site ziyaretçileri tarafından değerlendirileceği için tariflerinizin anlaşılabilirliği, uygulaması ve fotoğraflarınızın kalitesi önem taşıyacaktır.
7. Puanlama sitemize gelen tüm misafirlere açık olacak, katılımcı ve site ziyaretçileri her kategoride bir oy kullanabilecektir.
8. Yemek tariflerinizi **18 Haziran 2009** Tarihine kadar gönderip yarışmaya katılabilirsiniz. Katılımcılar ve isimleri katılmış oldukları kategoriler altında listelenecektir.
9. Göndermiş olduğunuz yemek tarifleri ve fotoğrafları **20-30 Haziran 2009** itibari ile sitemizde yayınlanacak ve puanlama başlayacaktır.
10. Puanlama **30 Haziran 2009** gecesi sona erecektir.Almış oldukları puanlara göre birinciler duyurulacaktır.

Yemek Etkinlikleri

YE Etkinlikleri



YE Etkinliklerinin bu ayki ev sahibi yeşil kivi Konusunu Makarna olarak seçmiş. Etkinliğe katılacağınız fotoğraf, varsa blogunuzun linki, blogunuz yoksa sadece katıldığınız şehri, isminiz ve soyadınız ile birlikte 26 Haziran 2009 tarihine kadar **Yesilkivi@gmail.com** adresine göndermeniz gerekmektedir.
http://www.yesilkivi.com

Yaman Etkinlikler

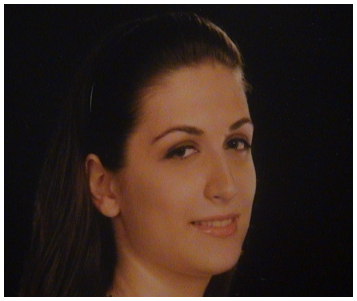
Yaman Etkinliklerin bu ayki evsahibi FerahınMutfağı . Konusunu Babamın sevdiği tatlar olarak belirlemiş. Etkinliğe katılacağınız fotoğraf, varsa blogunuzun linki, blogunuz yoksa sadece katıldığınız şehri, isminiz ve soyadınız ile birlikte 26 Haziran 2009 tarihine kadar **ferah@ferahinmutfagi.com** adresine göndermeniz gerekmektedir.
http://www.ferahinmutfagi.com

Porselen Demlik Çay Saati Etkinliği

Porselen Demlik Çay Saati Etkinliği bu ay
44.hafta etkinliğini yapıyor.
Ev sahipliğini
1 Haziran 2009 - 15 Haziran 2009 Tarihleri arasında
http://narinmutfagi82.blogcu.com gerçekleştirecektir.
Tariflerinizi hazırlayarak ve tarifinize"PORSELEN DEMLİK ÇAY SAATİ 44.HAFTA " başlığını yazarak sayfanızda yayınlamanızı rica ediyorum .

Cafe Royal

DİDEM RESNE



caferoyals@gmail.com

Merhabalar

Bu günden itibaren bloğum dışında sizlerle burada da beraber olacağım için çok mutluyum, bu ilk yazımda bir ülkenin klasik bir lezzetini sizlerle paylaşmak istedim. Sizlerde her türlü görüş, istek ve sorularınızı bana gönderebilirsiniz. Evet işte ilk yazım..

BUTTERMİLK BİSCUİT

Amerikanın en önemli ve kendine has klasik lezeetlerinden biri biscuitlerdir.('biskuit' okunur).Amerika`da biskuitler küçük boyutlarda ve çabucak yapılan bu harika lezzetli ekmeğe verilen isimdir.Mükemmel biscuit piştikten sonra altı ve üstü altın sarısı renginde ,dışı hafif sertleşmiş ancak içi ortadan ikiye kesipte tereyağını sürdüğünüz zaman içine çekicek kadar yumuşak olmalıdır.
Temel malzemeler un,tereyağ,şeker,kabartma tozu ,karbonat ve buttermilk veya süttür.Ancak ülkemizde buttermilk bulunmadığından onun yerine rahatlıkla çırpılmış süzme yoğurt veya çırpılmış yoğurt kullanabilirsiniz.
Bu ağzınızda dağılan ve yapımı da bi o kadar kolay olan mükemmel lezzet tatlı ve tuzlu olarak servis edilebilme ayrıcalığına da sahiptir. Amerikanın güney bölgesinde genellikle sıcacık bir kase çorbanın veya kızarmış tavuğun yanında servis edilmeleri oldukça yaygındır. Sizlerde et yemekleri veya çorbalarınızın yanında servis edebilrsiniz. Amerika`da Mc Donalds ve Kentucky Fried Chicken gibi ünlü restorantlarda genellikle kızarmış tavuğa lezzetleriyle eşlik ederler, belki sizlerde denemiş bile olabilirsiniz. Tatlı olarak da kahvaltılarda ortadan ikiye bölünmüş olarak tereyağ,reçel ve bal la servis edip bu mükemmel lezzetle çok hoş bir kahvaltı yapabilirsiniz. Ne şekilde servis ederseniz edin en güzel hali fırından yeni çıkmış dumanı tüterkenki halidir.

Yapım aşamasında öncelikle;

- Kuru malzemeler birbirine karıştırılıp elemeli ve ardından küp küp kesilmiş ve soğuk tereyağını eklemelisiniz.
- Tereyağının mutlaka soğuk olması gerekir bu biscuitinizin mükemmel olması için en önemli kurallardan biridir.
- Tereyağı eklendikten sonra parmak uçlarınızla yada çatalla karıştırıp kırıntılı bir hamur elde etmelisiniz, ardında sıvı malzemeyi ekleyip bir spatula yardımı ile karıştırın, hamur pürüzsüz bir hamur olmamalı topakları hala görmelisiniz, yalnızca 2-3 kez yoğurup bastırarak toparlayıp kesicilerle kesin.
- Mutlaka önceden ısıtılmış sıcak fırında pişirilmelidirler.
- Eğer yumuşak olmalarını isterseniz fırından çıkar çıkmaz üzerini bir bezle örtün, daha sert olmaları için ise örtmeden dinlendirin.Eh bukadar anlatımdan sonra şimdi sıra tarifimizde buyrun bakalım..

ÜZÜMLÜ BUTTERMİLK BİSCUİT

Malzemeler

500 Gr. Un
2 Paket kabartma tozu
1 Çay kaşığı karbonat
1 Çay kaşığı tuz
2 Yemek kaşığı şeker (damak tadınıza göre eğer isterseniz 5 yemek kaşığına kadar arttırabilirsiniz.özellikle tatlı olarak servis yapıcaksanız)
190 Gr. Tereyağ (soğuk)
1 3/4 Su bardağı çırpılmış süzme yoğurt
1/2 Su bardağı kuş üzümü
12 adet

Hazırlanması

Tüm kuru malzemeleri karıştırıp eleyin ve tereyağını ekleyip parmak uçlarınızla karıştırıp kırıntılar elde edin.
Süzme yoğurdu ekleyip tüm topaklar karışana dek spatula ile karıştırın ve ardında üzümleri ekleyin.
Hafif unlu bir zeminde elinizle bastırarak hamuru 2,5cm kalınlığına getirin ve 5cm'lik kalıplarla kestikten sonra aralık bırakarak tepsinize dizin üzerlerine biraz süzme yoğurt sürüp 190 C derecede ısıtılmış fırınınıza verin ve 20 dk pişirin.
Çıkarıp 5 dk. dinlendirdikten sonra arzu ettiğiniz şekilde servis edin.

Afiyet olsun.

Zeytinyağlı Yer Elması

Malzemeler

- 1 Kg. Yer elması
- 1 Tane büyük havuç
- 1 Tane büyük patates
- 1 Tane kuru soğan
- 1 Diş sarmısak
- 2 Tane limon
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 Çay bardağı su
- 1 Çay kaşığı tuz
- 3 Tane kesme şeker

Süslemek için

- Dereotu

Hazırlanması

Yer elmalarının kabukları soyulur, diğer malzemeler hazırlanana kadar kararmaması için bir limon sıkılmış suyun içinde bekletilir. Soyulmuş yer elması, havuç ve patates kuşbaşı doğranıp bir tencereye konur, soğan ve sarmısak da doğranıp ilave edilir. Zeytinyağ, tuz, şeker, bir çay bardağı su, bir limonun suyu da ilave edilip tüm sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınıp üzeri dereotuyla süslenir.

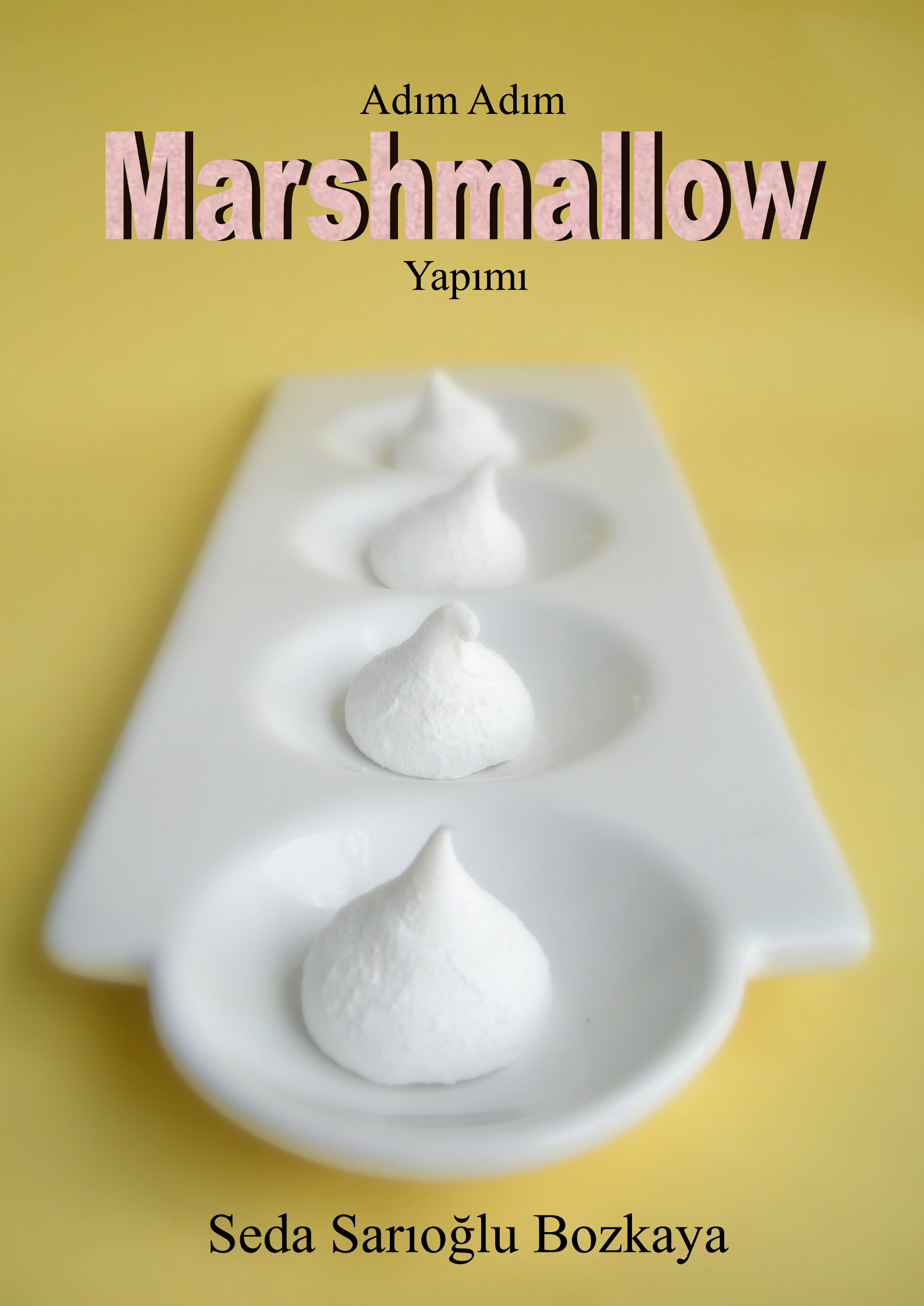
Yemekzevki.net

editörün seçimi

Adım Adım

Marshmallow

Yapımı



Seda Sarıoğlu Bozkaya

Bardak ölçüsü : 250 ml
Kaşık : 25 gr

Malzemeler

3 Çorba kaşığı glikoz
1/2 Su bardağı su (1/2 cup)
2 Su bardağı pudra şekeri
2 Yemek kaşığı toz jelatin
1/2 Su bardağı soğuk su
Pudra şekeri ve nişasta karışımı

1

Glikoz,su ve pudra şekeri bir sos tenceresine konur ve pudra şekeri eriyip,saydamlaşana kadar düşük ısıda ısıtılır/pişirilir.

Ayrı bir yerde toz jelatin ve soğuk su karıştırılır ve vakit kaybetmeden hemen çırpılmaya başlanır.Jelatin iyice kabarana kadar çırpılır.

2

İyice kabaran jelatine ısıtılıp saydamlaşan pudra şekerli karışım dökülür ve yine hemen çırpılmaya başlanır.Önemli olan nokta ise sadece 12 dakika çırpılacak olmasıdır.Asla 12 dakikayı geçmiyoruz.Bu yüzden yanınıza mutfak saati alırsanız iyi olur.

3

12 Dakika sonunda ki hali.

4

6

Çırpılıp koyulaşan ve kabaran karışımımızı eşit miktarlarda pudra şekeri ve nişasta karışımı elediğimiz kaba boşaltıp üzerini düzlüyoruz
ve yine aynı şekilde karışımdan döküyoruz.İsterseniz benim yaptığım gibi sıkma torbasına doldurup küçük damlacıklar da sıkabilirsiniz.

5

Eşit miktarlarda pudra şekeri ve nişasta karışımını borcamlara eliyoruz

Üzerini streç filmle kaplıyoruz ve hemen buzdolabına kaldırıyoruz. Dolapta en az 4 saat beklemesi gerekiyor tercihen 1 gece tutmanız iyi olacaktır daha iyi kıvam alıyor.
1 gecenin sonunda yağlanmış bir bıçakla istenilen büyüklerde kesilip yine pudra şekeri ve nişastalı karışıma bulanıp, fazlalığı silkeleniyor sonra da afiyetle yeniyor...
Önemli olan noktaları es geçmez iseniz gayet kolay bir tariftir. İsterseniz üzerine çikolata gezdirebilirsiniz ya da en altını çikolataya bandırabilir, soğuduktan sonra yiyebilirsiniz.

www.morpatlican.com

HAYAT BİR KERE

hayatbirkeree@hotmail.com

Bir küçük papatya

Bugün takvime baktım sensiz 1 sene daha yaşlandığımı anladım. Belki sana her gün kızıyorum belki her gün senin için ağlıyorum ama şunu unutma babacığım küçük prensesin ben, seni hala çok seviyorum doğum günümü hatırladığın için çok teşekkür ederim biliyorum ki her yağmurun arkasından mutlaka gökkuşağı çıkar bizim döktüğümüz gözyaşlarının ardından da bir gökkuşağı mutlaka çıkacak inşallah. Biz seni ömrümüzün sonuna kadar bekleyeceğiz bizi unutma seni çok seviyoruz canım babam benim. Her kafadan ayrı ses çıkıyor. Herkes senin geri dönmeyeceğini söylüyor ama ben o seslerin hiçbirini dinlemiyorum; çünkü benim için önemli olan tek şey sensin. Ben senin ağzından çıkacak lafa bakarım o yüzden kimseyi kafama takmıyorum; çünkü geçte olsa biz yeniden mutlu bir aile olacağız. Senin burada 2 tane prensesin ve biricik aşkın var ayrıda olsak kalplerimiz birken kimse bizi ayıramaz.

Bu ay sizlere, ne yazık ki kimin yazdığını bilmediğim, ama araştırmalarımı yaparken bulduğum bu güzel ve anlamlı paragrafla merhaba demek istiyorum.

Babalar Günü ilk kez 19 Haziran 1910'da Şeron Grubu tarafından Washington'un Spokane şehrinde kutlanmıştır.

Bu araştırmacılar Batı Virginia'da yaşayan John Dowdy'nin annesi öldükten sonra onun yerini alan babası için böyle bir gün kutlanmasını İstediğini söylüyor.Diğer araştırmacılar ise 1910 yılında Washington'daki John Bruce Dodd'un 6. Çocuğunun doğumu sırasında hayatını kaybeden annesinin ardından hayatını çocuklarına adayan babası William Smart'a özel bir gün armağan etmek amacıyla bu fikri ortaya attığını belirtiyorlar.

Hayatın bize verdiği rollerin, öle büyük bir sorumluluğu var ki aslında, kimimiz bazen kaldırabiliyoruz bunları, bazen kaldıramıyoruz. Bazen rollerimizi değiştirebiliyor ya da tamamen terk edebiliyoruz.

Ama bazı roller var ki, asla bırakılamaz. Bunların bir tanesi annelik bir diğeri ise babalık. Annelerimizi ya da babalarımızı kaybedebiliriz, terk edebilir ya da terk edilebiliriz. Ama ne olursa olsun, o sıfatınızı asla kaybedemezsiniz.

Size ait bir nefes yaşamaktadır artık yeryüzünde. Görmeseniz de, bilmeseniz de siz anne ya da babasınızdır...

Babalar hayatta en az anneler gibi birçok yolda ışık tutuyor diye düşünüyorum. Kızlar için evlenecekleri erkekleri seçmekte, erkekler için iyi bir baba olmakta, koruma duygusu oluşturmakta hayatta önemli örnek oluşturuyor.

Ve zannederim ki, bu kadar önemle söz ettiğimiz babalardan da birçok kişi genelde çekinmiş hatta kokmuştur. Bu kadar korkmamıza rağmen de annelerimiz sayesinde, her şeyi de genelde en son babalar duyar ya da biz öyle zannederiz.

Eğer babasından çekinenler ya da korkanlar varsa ve hiç seni seviyorum diyememişse, bu ay ki babalar günü hediyeniz kocaman bir seni seviyorum olsun. Bu yılda onu kutlamanızın tadını çıkarın ve bunu paylaşın.

Buradan, tüm babaların babalar gününü kutluyorum....

Sevgilerimle...
Begüm MOL

Malzemeler

- Yarım kilo bakla
- 4 İri boy patates
- 1 Adet soğan
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Tuz
- 1 demet dereotu Süslemek için
- 10 Adet cherry domates
- 1 Su bardağı yoğurt
- 4-5 Dal dereotu
- 2 Diş sarmısak

Patates Sepetinde Bakla

Hazırlanması

Patatesleri soyun, üzerini örtecek kadar kaynar su ekleyip, diri kıvamda haşlayın.
Baklaları yanlarında ki kılçığını da çıkararak ayıklayın, yıkayın.
Tencerede küçük doğradığınız soğanları, zeytinyağında kavurup, baklaları ekleyin.
Tuzunu ve suyunu ekleyerek pişmeye bırakın.
Dereotunu incecik kıyın.
Pişen baklaya dereotunu ekleyip karıştırın.
Haşlayıp, soğuttuğunuz patatesleri varsa parizyen kaşıkla, yoksa tatlı kaşığı ile oyun.
Ben parizyen kaşık kullanarak oydum ve çıkan yuvarlak parçayı tarifte ki gibi süslemede kullandım.
Patateslere biraz tuz serpmeyi unutmayın.
Baklaları oyduğunuz patateslerin içine yerleştirin.
Her bir sepetin üzerine bir kaç kaşık zeytinyağı dökün.
Hazırladığınız patates sepetini dereotu ve cherry domates ile de sunabilirsiniz, dereotlu-sarmısaklı yoğurdun ortasında da sunabilirsiniz.

Muhteremleafiyetle.blogspot.com

editörün seçimi

Malzemeler

- 6 Adet(koyun) incik
- 6 Adet küçük boy soğan
- 5 Adet havuç
- 6 Tane orta boy patates
- 2-3 Demet maydanoz-dereotu
- 1 Tatlı kaşığı iri karabiber
- 3-4 Tane defne yaprağı
- Çay kaşığı ucuyla safran
- 1 Tatlı kaşığı şeker
- Yeterince tuz

Terbiyesi için

- 1 Yumurta sarısı
- 1 Yemek kaşığı sirke
- 2 Diş ezilmiş sarmısak

Terbiyeli İncik Haşlama

Hazırlanması

Tencereye incikler, safran, karabiber, tuz, şeker, defne yaprağı konup üzerini kaplayacak kadar su konur.
Kapağı kapatılıp orta hararetli ocağın üzerinde haşlanmaya bırakılır.
Pişmesine yakın,soğan, patates, havuç, (dört eşit parçaya bölünmüş) ilave edilir.
10-15 dakika daha pişirilir.(sebzelerin dağılmamasına özen gösterilmesi lazım)
Terbiye malzemelerinin içine etin suyundan bir fincan ilave edilip çırpılır.
Tenceredeki etin içine döküp bir taşım kaynatılır.
Kıyılmış maydanoz, dere otu ilave edilip servise sunulur.

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

YAZILAR

Begüm Mol
Birsen Kaplan
Didem Resne
Ferah A.Tırıç
Seda Sarıoğlu Bozkaya
Zehra Gürgen

FOTOĞRAFLAR

Birsen Kaplan
Didem Resne
Eyas-cookies.blogspot.com
Ferah A.Tırıç
Morpatlican.com
Muhteremleafiyetle.blogspot.com
Ozguluntarıifleri.com
Yemekzevki.net
Yesimlitarifler.blogspot.com

TASARIM

Ferah A.Tırıç

İLETİŞİM

Yorumlarınız, sorularınız ve bilgi için mail ve web adresimiz

ferah@ferahinmutfagi.com
tuzbiber.ferahinmutfagi.com

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair